

René & Maxime
Meilleur



LA BOUITTE

*Nous vous accueillons pour la saison estivale
Du 18 juin 2016 au 4 septembre 2016.*

Afin de privilégier la qualité, la fraîcheur, en fonction de ce que la nature nous offre à chaque saison et qu'il convient de cueillir au bon moment, René et Maxime Meilleur, vous proposent de choisir un menu surprise en différentes formules qui pourront (si vous le désirez) vous être soumises de vive voix.

Les chefs prendront plaisir à cuisiner pour vous en cet instant une variation de mets pour voyager dans leur univers gustatif.

Ce choix promet une qualité haut de gamme et des compositions surprenantes au meilleur prix. Vous serez surpris !

Laissez-vous guider, nous ferons le reste !

Notre carte vous offre également la possibilité de choisir vos plats préférés.

Voici les différents produits que nous pourrions vous proposer

*Crozets... Oseille des bois... Foie gras de canard... Galette de maïs
frais... Œuf de plein air... Lard d'Arnad... Légumes... Crème
triple... Escargots... Petits pois... Caviar... Orties... Ecrevisses...
Courgettes... Féra... Mini cornichons... Omble Chevalier...
Purée d'amandes... Truite Fario... Beurre frais fondu...
Ris de veau... Fumée de hêtre... Pigeonneau... Chénopodes Bon
Henri... Veau... Polenta... Agneau... Haricots verts... Bœuf...
Echalotes confites... Fraises... Baba... Lait... Meringue...
Rhubarbe... Coquelicot...*

Carte blanche à la cuisine gourmande de René et Maxime Meilleur.

*Chaque menu nécessitant une création immédiate nous vous remercions
de le commander pour l'ensemble des convives de la table.*

Merci de votre confiance...

Découverte de 3 surprises... (sauf week-end et jours fériés) ***135***
Initiation de la Bouitte en 3 plats...

Découverte de 4 surprises... ***165***
Inspiration de la Bouitte en 4 plats

Découverte de 5 surprises... ***195***
Perfectionnement de la Bouitte en 5 plats

Découverte de 8 surprises... ***290***
Extrait de la Bouitte en 8 plats avec fromage
(Portions adaptées au nombre de plats pour ce menu)

*Si vous le désirez nos sommeliers vous proposeront un accord mets/vins
suivant vos goûts et leur inspiration.*

La dînette du Sarpecot... ***49***
(Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans)

Chariot de fromages... (En supplément au menu 30) ***40***
Les vaches, les brebis et les chèvres aux pâturages.

Une sélection de fromages réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir.
*Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel à chaque service par
notre boulanger.*

Prix nets en Euros - Taxes et Service compris

Carte

Entrées



Crozets 75

Au beaufort "façon risotto", girolles, oseille des bois.

Légumes 85

Cuits dans leur jus, crème triple à l'aigrette, citron caviar.

Escargots 85

Poêlés, petits pois, julienne de jambon de montagne, beurre de cuisson serpolet.



Foie gras de Canard 89

En escalope, galette de maïs frais, miel de Saint Marcel, réduit de vieux vinaigre.

Poissons d'eau douce et crustacés



Filet de Féra 85

Du Léman, pain croustillant, mini-cornichons, beurre blanc mousseux à la roussette.

Truite Fario 84

Cuisson au bleu, beurre frais fondu, carottes à l'oseille, sabayon acidulé.

Omble Chevalier (selon arrivage) 95

De nos lacs savoyards servi nacré, purée d'amandes, jus de sureau à peine réduit.

Ecrevisses 95

Pattes rouges, court bouillonnées, tagliatelles gourmandes de courgettes, aromates.

Viandes et Abats

Escalope de veau 85

Savoyarde, timbale de polenta moelleuse, sauce légèrement crémé.



Pigeonneau 90

Rissolé au poêlon, ragoût sur toast, champignons, Chénopodes Bon Henri.

Selle d'agneau 94

Cuite sur os, haricots en salade, anchois.



Ris de Veau 99

Glacé, pommes de terre Agria, "cigarette russe" au raifort, fumée de hêtre.

Gourmandises (A commander en début de repas)



Le Lait 59

Dans tous ses états, meringue, confiture, sorbet, biscuit...

Fraises extras 59

Baba à l'hysope, éclats de fruits secs torréfiés, jus concentré.

Rhubarbe 59

En bâtonnets pochés et macérées, coquelicots.



Recettes emblématiques de René et Maxime Maillan.

Prix net en Euros - Taxes et Service compris.

Suggestions de plats selon arrivage.

Entrées

Caviar

Daurenki impérial, neige d'ortie, huile de noisettes sauvages.

Œuf de plein air

Tartine de pain gourmande, câpres, lard d'Arnad.

Polenta

Crémeuse, lié au jus « chlorophylle », lard d'Arnad, tagette.

Poissons d'eau douce et crustacés

Féra

Du Léman, marinée, pâte de citron bergamote, beurre d'agrumes, riz soufflé.

Perche

D'eau douce, plein beurre, poireaux crayons grillés, huile d'épilobes.

Viandes et Abats

Bœuf

Pièce noble grillé, échalotes confites à la Mondeuse, sauce au poivre.

Nos partenaires

Les vergers St Eustache : aromates, fruits et légumes/France

JA Gastronomie: abats, agneau, porc, veau /France

Mainbourg Eric: fromages, Savoie et Haute Savoie/France

Philippe Cayeux: escargots, Isère/France

Mitteault: foie gras extra, canards, La Vienne/France

Michel Bachès: tous agrumes non traités, Pyrénées Orientales/France

Eric Jacquier: poissons du Léman, Haute Savoie/France

Coopérative laitière de Moûtiers: beurre, Beaufort Savoie/France

Sélections gourmandes: épices, vinaigre, sucre non raffiné/Tous pays

Le Pontet Chaudanne: charcuterie de montagne, Savoie/France

Les ateliers du moulin: huile d'olive fruitée à l'ancienne, Gard/France

Annie Bertin: légumes bio, Ile et Vilaine/France

Gillardeau: huîtres; Charentes Maritimes/France

Valrbona: chocolat grand cru Tain l'Hermitage, Drôme/France

Alain Rivière: noix de Grenoble, Isère /France

Franck et Christine Baulat: truites fraîches, Haute Savoie/ France

Lionel Carroz: fromages, Savoie et Haute Savoie/ France

Marc Lopez: légumes, Eyragues, Bouches du Rhône/France

*Nous vous accueillerons pour la saison hivernale
Du 10 décembre 2016 au 30 avril 2017.*



*René et Maxime MEILLEUR
Assistés de Matthieu Girardon, Anthony Fresnay et leurs brigades.*